

Barrys - Napf

Mongolischer BBQ

Urchiges verbunden mit einem Hauch von Unbekanntem...das ist Barry`s Napf!

So gehts:

Wir servieren Ihnen eine Suppe (Karotten-Ingwersuppe, Green Curry-Mangosuppe mit getrockneten Bananen oder Asiatische Suppe) oder Sie nehmen sich einen kleinen Salat vom Buffet. Danach bedienen Sie sich am Buffet und nehmen Ihre Lieblingsprodukte aus Barry`s Napf. Unser Koch sautiert Ihr köstliches Gericht kurz auf dem Grill. Wir empfehlen Ihnen, kleinere Portionen zu nehmen und öfters zu holen, damit Sie verschiedene Geschmacksrichtungen ausprobieren können.

	CHF	€
Napf à discrétion (inklusive Suppe oder Salat)	38.00	24.55

Tradition mixed with a touch of the unknown... that`s Barry`s Napf!

It is really easy...





First we serve you a soup (Carrot-Ginger soup, Green curry-mango soup with dried bananas or Asian soup) or you can take a small salad from the salad bar. Afterwards you are invited to start with our buffet. Our cook will saute your delicious meal on a flat grill. We suggest you to take small portions but do it several times and try many different combinations.

Napf "all you can eat" (including soup or salad)  	38.00	24.55
---	-------	-------

Jeden Sonntag Napf Night
zum Spezialpreis von CHF 25.00 / € 16.15
Every Sunday Napf-Night
at the special rate of CHF 25.00 / € 16.15





Suppen

	CHF	€
Asiatische Suppe  leicht scharf mit Eierflocken und Gemüse <i>Medium spicy Asian soup with egg and vegetables</i>	8.50	5.50
Green Curry-Mangosuppe mit getrockneten Bananen  <i>Green curry-mango soup with dried bananas</i>	9.50	6.15
Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengrassspiess und Pouletwürfel   <i>Carrot-Ginger soup with lemongrass stick and chicken cubes</i>	9.50	6.15

Leichte Gerichte sind mit  gekennzeichnet / light dishes are marked with 
Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet / vegetarien dishes are marked with 

Bewege dich leicht

	CHF	€	
Salat vom Buffet 	8.50	5.50	klein
<i>Salad bar</i>	11.00	7.10	Portion
 Frische Salate serviert mit... / Fresh salads with...			
Nami's 			
Asiatische Pouletwürfel im Backteig mit sweet & sour chutney	13.00	8.35	klein
<i>Asian chicken cubes in batter with sweet & sour chutney</i>	25.00	16.35	Portion
 Twister 			
Warmen Riesenkrevetten an leichter Currysauce	17.00	11.00	klein
<i>Warm jumbo shrimps on a light curry sauce</i>	28.00	18.00	Portion
 Forellenfilet 			
Sautiertes Forellenfilet mit Sauce Bernaise, Pfeffermayonnaise, warmer Tomatendip, und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	29.00	18.70	
<i>Sautéed trout trout meuniere with sauce bernaise, pepper mayonnaise</i> <i>Warm tomato dip and baked potato with sour cream</i>			
 Beefy 120g or 160g 			
Rindfiletsteak auf Toastbrot mit Sauce Bernaise, Pfeffermayonnaise, warmer Tomatendip,	120 gramm	34.00	22.00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	160 gramm	42.00	27.10
<i>Fillet of beef steak with Sauce Bernaise, pepper mayonnaise,</i> <i>Warm tomato dip and baked potato with sour cream</i>			

Leichte Gerichte sind mit  gekennzeichnet / light dishes are marked with 
 Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet / vegetarian dishes are marked with 

Inspiriere Deinen Geist

Eiger, Mönch & Jungfrau

Medaillons vom Rind, Kalb und Poulet, Sauce Bearnaise, warmem Tomatendip und Pfeffermayonnaise serviert mit Barry's Kartoffelsalat und Gemüse garnitur

Medallions of beef, veal and chicken, bearnaise sauce, warm tomato dip and pepper mayonnaise, served with Barry's potato salad and vegetable garnish

CHF 38.00 / € 24.55

Draculas Alptraum

Spieß vom Schwein, Kalb, Rind und Poulet in Knoblauch mariniert

Tagliatelle, Gemüse garnitur und geräucherte Knoblauchsauce

Pork, veal, beef and chicken skewer marinated in garlic, tagliatelle, vegetable garnish and smoked garlic sauce

CHF 36.00 / € 23.25


Rösti Pfannen Combo

Kombinieren Sie Ihre eigene Rösti Pfanne

Sie haben vier verschieden Sorten Fleisch und fünf Saucen zur Auswahl

Combine your own Rösti Pan

Choose one of four different meats and five different sauces

Gebratene Champignons / *Fried mushrooms* 

CHF 18.50 / € 12.00

Pouletstreifen / *Chicken strips*

CHF 24.00 / € 16.00

Kalbsgeschnetzeltes / *Sliced veal*


CHF 34.00 / € 22.65

Rindsfiletspitzen / *Sliced fillet of beef*


CHF 38.00 / € 25.35

Rahmsauce / *Creamsauce*

Pommery-Senf Sauce / *Pommery-mustard sauce*

Red Curry Sauce / *red curry sauce* 

Stroganoffsauce / *Stroganoff sauce*

Spinatsauce / *Spinach sauce* 

Vegetarische Gerichte sind mit 

gekennzeichnet / vegetarians dishes are marked with



Eurokurs ohne Gewähr, da Tageskurs / Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,6 % MwSt

Beschlemme Deine Seele

Cordon Bleu

Gefülltes, paniertes Schweinsschnitzel vom Schweinsscarrée,
serviert mit Gemüse und Barry's lauwarmem Kartoffelsalat
Stuffed, bread-crumbed pork escalope (loin of pork)
served with vegetables and Barry's tepid potato salad

Genius 1

Gefüllt mit Speck, Lauch, Zwiebeln, Tomaten, Curry und Käse
Stuffed with bacon, leek, onions, tomatoes, curry and cheese

Delicatus 2

Gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Käse
Stuffed with bacon, onions, garlic and cheese

Simplex 3

Gefüllt mit Schinken und Käse
Stuffed with ham and cheese

Capresus 4

Gefüllt mit scharfer Salami, getrockneten Tomaten und Mozzarella
Stuffed with hot salami (sausage), dried tomatoes and Mozzarella

Bolotus 5

Gefüllt mit Schinken, pikanter Bolognese und Käse
Stuffed with ham, hot Bolognese sauce and cheese

Gigantus CHF 38.00 / € 24.55

Portion CHF 29.00 / € 18.75

Mini CHF 24.00 / € 15.50

Vegetarisch



Gemüsephantasie



Verschiedenes Gemüse auf gebratenen Kartoffelscheiben,
serviert mit Saisonsalat, Salsa und Sauerrahm
Vegetables on fried potato slices,
served with salad of the season, salsa and sour cream

CHF 16.00 / € 10.35 klein

CHF 28.00 / € 18.00 Portion

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet / vegetarian dishes are marked with 

Eurokurs ohne Gewähr, da Tageskurs / Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,6 % MwSt

Nichts für einsame Seelen

(ab 2 Personen / from 2 persons)

Fleischtiger

Entrecôte vom Simmentaler Rind

500g Lady Tiger CHF 70.00 / € 46.65

750g Men's Tiger CHF 105.00 / € 70.00

1000g Family Tiger CHF 140.00 / € 93.35

serviert mit 16 verschiedenen Garnituren und Saucen

served with 16 different garnishes and sauces

Beilage nach Wahl pro Person / *side dish of your choice* per person CHF 5.00 / € 3.35

Fleischfondues / meat fondues




(Preis pro Person / price per person)

	CHF	€
Chinoise 200 g	46.00	29.70
Chinoise à discrétion	51.00	32.90
Bourguignonne 200 g	48.00	31.00
Bourguignonne à discrétion	53.00	34.20

Beilagen: Pommes frites, Eiger frites (Knoblauch) Barry's Kartoffelsalat, Reis
Mini -Petersilienkartoffeln, Tagliatelle oder Ofenkartoffel mit Sauerrahm

*Side dishes: French fries, Eiger fries (with garlic) Barry's potato salad, rice
tagliatelle or baked potato with sour cream*

Käsefondues / cheese fondues

	CHF	€
Barry's Fondue / <i>moitié-moitié</i> 	25.00	16.15
Tomatenfondue / <i>tomato fondue</i> 	26.00	16.80
Kräuterfondue / <i>herb fondue</i> 	26.00	16.80
Knoblifondue mit Speckstreifen / <i>garlic fondue with bacon</i>	26.00	16.80
Trockenfleisch-Plättli als Beilage / <i>smoked meat plate</i>	19.00	12.30
Rondelle mit Speckwürfeli, Gurken und Silberzwiebeln <i>Side dish with bacon cubes, cucumber and pearl onions</i>	6.50	4.20

Alle Fondues werden mit Brot und « Gschwelli » serviert / *All fondues are served with bread and boiled potatoes*